

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-kulinarny-0c-do-250c-17-5cm-browin-p-914.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Termometr kulinarny (0°C do +250°C) 17,5cm Browin

Cena brutto	21,00 zł
Cena netto	17,07 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	101300
Kod producenta	101300
Kod EAN	5908277700652
Producent	Browin

Opis produktu

Czy wiesz, jak ważne dla finalnego efektu jest prawidłowe kontrolowanie temperatury podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania? Mamy dla Ciebie sprawdzony sprzęt, który ułatwi Ci pracę w kuchni podczas przygotowywania pysznego, domowego jedzenia.

- **Niezbędny w kuchni** - do pieczenia, wędzenia, gotowania- jedno urządzenie przydatne w przygotowywaniu wielu rzeczy.
- **Z szerokim zakresem pomiaru temperatury** - od 0 do 250°C.
- **Trwały i solidny** - z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bezpiecznej dla Twojego zdrowia - posiada atest PZH i jest dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- **Precyzyjny, z czujnikiem temperatury na szpikulcu (w obszarze między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca)** - Twoje mięsa zawsze wyjdą soczyste lub odpowiednio kruche.
- **Wygodny w użytkowaniu** - w zestawie specjalny klips utrzymujący go na brzegu naczynia – dzięki niemu w łatwy sposób będziesz kontrolować temperaturę dania.

Nasz termometr kulinarny wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu możesz bezpiecznie używać go podczas procesu pieczenia, wędzenia czy gotowania. Urządzenie charakteryzuje się szeroką skalą temperatury - od 0 do 250°C. Dla dokładniejszego pomiaru termometr ma umieszczony w szpikulcu czujnik temperatury - sondę, która precyzyjnie mierzy temperaturę przyrządzanego dania. Urządzenie posiada duży, czytelny zegar z białą tarczą. Termometr uzyskał atest PZH.

Kontrolowanie temperatury może stać się dziecinnie proste? Oczywiście! Aby dokonać prawidłowego pomiaru temperatury wystarczy, że wbijesz sondę termometru w przygotowywane mięso. Czujka termiczna znajduje się między 0,5 cm a 1 cm od początku szpikulca, dlatego warto zadbać o to, by termometr został odpowiednio wbity w przygotowywaną potrawę. Wystarczy chwila, aby odczytać uzyskany wynik.

Użyj naszego profesjonalnego termometru kulinarnego i ciesz się smaczными, domowymi wyrobami!